

PRÉCISIONS SUR LA COLLECTE

COMMENT ÉVITER LE GEL DES MATIÈRES EN HIVER?

- À l'approche du temps froid, déposez un morceau de carton plat au fond de votre bac ou encore placez-y un gros sac de papier brun comme celui inclus dans la trousse de départ;
- Évitez de mettre des liquides dans le bac roulant.

La collecte est effectuée de façon hebdomadaire du 1^{er} avril au 30 novembre inclusivement.

Du 1^{er} décembre au 31 mars inclusivement, la collecte aura lieu une fois par mois, soit le 3^e lundi du mois.

Pour connaître les dates exactes, consultez le calendrier des collectes.

COMMENT PRÉPARER SON BAC BRUN

Voici deux façons gagnantes de disposer de vos résidus de cuisine :

1. Doublez l'intérieur de votre mini bac de cuisine d'un sac de papier ou encore de papier journal avant d'y déposer vos résidus alimentaires et autres matières. Emballez fermement les résidus – surtout les viandes, poissons et volailles – dans du papier journal ou refermez solidement le sac. Transférez ensuite le tout dans votre bac roulant, une fois le mini bac rempli ou au besoin.

2. Doublez l'intérieur du bac roulant d'un grand sac de papier. Les sacs à résidus verts en papier, comme celui fourni dans la trousse de départ, s'insèrent parfaitement dans le bac de 240 L. Déposez les résidus de cuisine directement dans le mini bac puis transférez son contenu en vrac dans le sac du bac roulant. Refermez fermement le sac.

Note : L'utilisation de papier journal et de sacs de papier à l'intérieur des bacs n'est pas obligatoire, mais fortement recommandée pour des raisons de salubrité.

FOIRE AUX QUESTIONS

COMMENT ÉVITER LES ODEURS?

- Utilisez des sacs de papier ou tapissez le fond du bac roulant et du mini bac avec du papier journal;
- Rincez le bac après chaque collecte avec de l'eau et un détergent doux ou du vinaigre;
- Alternez les résidus humides (restes de table) avec des résidus secs (feuilles mortes, gazon, sciure ou copeaux de bois);
- Saupoudrez un peu de chaux ou de bicarbonate de soude dans vos bacs bruns;
- Congelez les viandes, la volaille et le poisson en attendant le jour de la collecte;
- Placez vos bacs à la rue à toutes les collectes, même s'ils contiennent peu de matières;
- Placez vos bacs à l'abri du soleil : la chaleur accélère la décomposition et intensifie les odeurs;
- Garder le couvercle du mini bac et celui du bac roulant fermés en tout temps.

COMMENT ÉVITER LES MOUCHES À FRUITS ET LES VERS BLANCS EN ÉTÉ?

- Enveloppez vos restes de repas dans du papier journal ou dans un sac de papier avant de les déposer dans le mini bac de cuisine;
- Bien fermer le sac après chaque utilisation;
- Aspergez l'intérieur du mini bac de vinaigre, au besoin.

COMMENT ÉLOIGNER LES PETITS ANIMAUX?

- Appliquez un peu d'onguent contre la toux (Vicks, VapoRub) sur le rebord du couvercle du bac roulant.

COLLECTE DES MATIÈRES ORGANIQUES

VILLE DE SAINTE-MARTHE-SUR-LE-LAC

DÉBUT AOÛT 2015



www.ville.sainte-marthe-sur-le-lac.qc.ca





LE BAC BRUN, *nous on l'adopte!*

UN PETIT NOUVEAU DANS LE QUARTIER

La Ville de Sainte-Marthe-sur-le-Lac est heureuse de vous offrir votre bac brun d'une capacité de 240 L ainsi que votre mini bac de cuisine de 7 L pour recueillir vos matières compostables. Les bacs sont la propriété de la Ville et vous sont fournis gratuitement. Ils doivent donc être laissés sur les lieux lors d'un déménagement.

Faites-en bon usage!

CONTENU DE LA TROUSSE DE DÉPART

VOTRE BAC ROULANT RENFERME :

- 1 dépliant *Le bac brun, nous on l'adopte!*
- 1 guide *Le bac brun, nous on l'adopte!*
- 10 petits sacs de papier pour votre mini bac
- 1 coupon-rabais pour l'achat de sacs
- 1 gros sac de papier pour votre bac de 240 L
- 1 autocollant aide-mémoire à apposer sur le mini bac de cuisine
- 1 calendrier magnétique à mettre sur votre réfrigérateur

SACS DE PAPIER POUR RÉSIDUS DE CUISINE

Les sacs de papier pour résidus de cuisine sont faits de matériaux entièrement naturels et sont conçus de sorte qu'ils se décomposent entièrement dans le sol. Ils ne contiennent aucun plastique et sont disponibles en petit format pour la cuisine ou en grand format pour le bac roulant. Vous pouvez vous procurer des sacs dans plusieurs magasins à grande surface et épiceries.

MATIÈRES ACCEPTÉES

RÉSIDUS DE CUISINE

- ✓ Aliments liquides en petite quantité (huile de cuisson, vinaigrettes et sauces)
- ✓ Condiments et confitures
- ✓ Croustilles, maïs soufflé
- ✓ Fruits et légumes
- ✓ Gâteaux et sucreries
- ✓ Ingrédients de cuisson, fines herbes, épices
- ✓ Noix et écales
- ✓ Nourriture pour animaux
- ✓ Œufs et leurs coquilles
- ✓ Pain, pâtes et produits céréaliers
- ✓ Poissons et fruits de mer
- ✓ Produits laitiers
- ✓ Sachet de thé et marc de café
- ✓ Viandes et volailles (incluant les os)

RÉSIDUS DE JARDIN

- ✓ Bran de scie, copeaux et écorces
- ✓ Brindilles et branches de petits arbustes (moins de 4 cm de diamètre et de 30 cm de longueur)
- ✓ Feuilles, chaume et pailis
- ✓ Paille et foin
- ✓ Plantes et mauvaises herbes
- ✓ Rognures de gazon

AUTRES MATIÈRES ACCEPTÉES

- ✓ Cheveux, poils, plumes
- ✓ Essuie-tout et mouchoirs
- ✓ Papiers, journaux et cartons souillés d'aliments
- ✓ Sacs en papier
- ✓ Terre de rempotage incluant le sable (en petites quantités)

MATIÈRES REFUSÉES

- ✗ Animaux morts
- ✗ Chandelles
- ✗ Conteneurs et emballages de carton ciré ou de matériaux composites (plastique et aluminium à l'intérieur)
- ✗ Couches et serviettes hygiéniques
- ✗ Cure-oreilles
- ✗ Médicaments et déchets biomédicaux
- ✗ Objets électroniques, même très petits
- ✗ Résidus domestiques dangereux : huiles, peintures, pesticides, essence, piles, bois traité, peint ou teint
- ✗ Résidus de construction, rénovation et démolition
- ✗ Roche, gravier
- ✗ Sacs d'aspirateur et leur contenu
- ✗ Soie dentaire
- ✗ Sacs de plastique (même biodégradables et compostables)

